



nobile

D.O.C.G. Nobile di Montepulciano

Varietà:

Sangiovese, Canaiolo,
Ciliegiolo, Colorino,
Mammolo

Vigne:

Pietra del Diavolo e Podere Monti

Impianto:

Cordone speronato, Guyot
semplice e bilaterale, densità
5000/5500
ceppi per ha

Suolo:

argilloso calcareo, ferruginoso
con scheletro sassoso
ricco di fossili

Fermentazione:

lieviti indigeni in vasche
di cemento piramidali

Affinamento:

18/24 mesi in botticelle
e barili di rovere,
6 mesi in bottiglia

Produzione:

10000 bottiglie

So2: 20 mg/l

Certificazione:

Vino Biologico CCPB



Variety:

Sangiovese, Canaiolo,
Ciliegiolo, Colorino,
Mammolo

Vineyards:

Pietra del Diavolo and Podere Monti

Layout:

spurred cordon, single
and double Guyot,
plant density
5000/5500 per ha

Soil:

clayey calcareous,
ferruginous with a
fossil-rich structure

Fermentation:

with native yeasts in
pyramidal cement vats

Ageing:

18/24 months in small
oak barrels and casks,
6 months in bottle

Production:

10000 bottles

So2:

20 mg/l

Certification:

CCPB Organic wine

Il **Nobile di Montepulciano** nasce assecondando stagioni e annate, accudendo le viti nella loro naturale dinamica per ottenere sempre uve migliori, nel rispetto delle peculiari diversità dei due vigneti di provenienza.

Le uve vengono vinificate separatamente per essere assemblate solo al momento ideale. L'interpretazione è moderna, ma rispettosa della tradizione secolare dei vini di Montepulciano, nella loro essenza fatta di struttura, longevità ed eleganza, declinate con sottile gentilezza.

Il rosso è di un rubino intenso, il profilo aromatico è ampio, piccoli frutti scuri, spezie, erbe selvatiche. La bocca è dinamica, frutti rossi e fiori su un velluto di tannini morbidi che sfociano in un finale minerale e sapido.

The **Nobile di Montepulciano** is the expression of the differing seasons and vintages. The vineyards are taken care of according to their natural rhythm so as to always obtain grapes of the best quality, while respecting the diversity of the two vineyards from which it is produced. The grapes varieties are processed separately and only blended at the opportune moment. Our interpretation is innovative while respecting the centuries old tradition of Montepulciano wines, in the essence of their structure, longevity and elegance, imbued with a subtle finesse. The colour is intense ruby red, the aroma is broad, with notes of small dark fruits, spices, wild herbs. In the mouth it is dynamic, tasting of red fruits and flowers with soft tannins ending in a mineral and savoury finish.